GARANTIE

Tout défaut affectant la fonctionnalité de l'appareil, et survenu au cours de la première année qui suivent l'achat, donnera lieu à une réparation gratuite ou un échange, dans la mesure où l'appareil a été utilisé et entretenu selon les instructions et n'a pas été abimé ou mal utilisé. Vos droits statutaires n'en seront pas affectés. S'il est sous garantie, spécifiez le lieu et la date auxquels l'appareil a été acheté et fournissez la preuve d'achat (par exemple le recu).

En accord avec notre politique de développement continu du produit, nous nous réservons le droit de changer le produit, l'emballage et les spécifications documentaires sans préavis.

CLAUSES D'EXCLUSION DE LA GARANTIE

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie.

Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la livraison de l'appareil. La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, d'utilisation à des fins inappropriées, de mauvaise installation ou de mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Tout choc thermique violent entraînant une déformation irrémédiable de la plaque n'est pas couvert par la garantie. (Déglaçage = refroidissement brutal à l'aide de glaçons et d'eau froide lorsque la plaque est encore chaude en fin de cuisson).

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manoeuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, de négligences ou de surcharges de l'appareil.

EN CAS DE PROBLEME, CONSULTEZ TOUJOURS VOTRE REVENDEUR LOCAL.

Modèle N° 2404 - TH GH 550 / Importé par :



16, Chemin Ferrand 69370 Saint Didier au Mont d'Or Tél. : + 33 (0)4 37 49 03 16

www.gardenall.fr



GUIDE D'UTILISATION



CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil:

Accessoires:

- Une plancha électrique
- Une spatule en Inox
- Un capot en Inox
- Le présent quide d'utilisation

Modèle N° 2404 - TH GH 550

Plancha électrique

ATTENTION

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR TOUTE REFERENCE ULTERIEURE. RESPECTEZ CES INSTRUCTIONS SOUS PEINE DE BLESSURES CORPORELLES GRAVES ET/OU DE DOMMAGES MATERIELS.

AVERTISSEMENT : risque de décharge électrique

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction possible avec cet appareil.

Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementation applicables (Directives Base Tension, Compatibilité Électromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement)

INTERCOL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle N° 2404 - TH GH 550	
Dimensions externes	550 x 452 x 206 mm
Surface de cuisson	550 x 400 mm
Poids	25 kg
Puissance	3 000 W
Nombre d'élément	
Voltage	230V
Fréquence	

NORMES

L'appareil est conforme aux normes suivantes : EN 60335-1 EN 60335-2-38 EN 62233



ENVIRONNEMENT

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

DEBRANCHER L'APPAREIL

LA PLAQUE EST ENCORE CHAUDE

- Racler la majeure partie des graisses et jus de cuisson à l'aide de la spatule en inox vers le trou d'évacuation à l'avant de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque et la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un tampon légèrement abrasif. Récupérer les résidus de cuisson dans le bac à graisse.
- Ensuite utiliser du vinaigre blanc pour neutraliser les odeurs de cuisson.
- Enfin essuver la plaque avant tout rangement ou toute nouvelle utilisation.

Ne pas déposer de glaçons sur la plaque encore chaude (déglaçage), ce qui entraînerait un choc thermique violent et une déformation définitive.

LA PLAQUE EST FROIDE

- Nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- · Essuver la plaque avec un chiffon doux et propre.
- Retirer et vider le tiroir rempli de graisses et jus de cuisson.
- Nettoyer le tiroir avec une éponge humide et du liquide vaisselle (peut être lavé au lave-vaisselle).
- · Replacer le tiroir une fois sec dans l'appareil.
- Nettoyer la carrosserie de l'appareil sans utiliser de produit abrasif.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de facon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau, ou tout autre liquide, pour éviter tout choc électrique.

Nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité et d'utiliser le capot de protection fourni

PANNE / RÉPARATION

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnezlui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible sur l'appareil.

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

LIRE CES INSTRUCTIONS SOIGNEUSEMENT AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Les fumées de cuisson pourraient être dangereuse pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

- Ne iamais utiliser l'appareil à vide.
- · Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.
- · Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium, ou tout autre objet, entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.
- Ne jamais plonger dans l'eau, ou tout autre liquide, l'appareil ni le boitier de commande ni le cordon
- Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni, etc.). Éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe en plastique
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification afin d'éviter un danger.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec une prise de terre incorporée, prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

DANGER

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquée sous l'appareil. Cet appareil est concu pour fonctionner sous 230 volts - 50Hz / Puissance : 3000 W

Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.

Cet appareil doit être alimenté uniquement avec le cordon d'alimentation fourni.

Appareil à raccorder avec un dispositif à courant différentiel résiduel à haute sensibilité dont le courant de fonctionnement est de 30 mA

INSTALLATION

- Déballer soigneusement la plancha de son carton.
- Placer la plancha sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 15 cm avec la cloison ou le mur est jugée suffisante.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre plaque en extérieur pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques.

Ceci peut dégager une légère odeur pendant guelques instants.

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf. Nettoyage)

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre avec fil de protection.
- L'appareil est branché.

NOTE

En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à un personnel qualifié.

MISE EN MARCHE

Brancher la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant Tourner le thermostat (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée :

- Le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume : l'appareil est en marche
- Le voyant orange (n° 3 sur la photo) s'allume : la plaque chauffe

Une fois le voyant orange thermostatique éteint, la plaque de cuisson a atteint la température souhaitée

Huiler la plaque avant chaque cuisson.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Régler la température en positionnant le thermostat sur la température souhaitée.

- · Le voyant orange s'allume une température plus élevée est demandée
- · Le voyant orange s'éteint une fois la température demandée atteinte

ARRÊT DE L'APPAREIL

Positionner chaque bouton de commande sur 0 :

· Le voyant vert s'éteint : l'appareil est entièrement éteint

Retirer le câble d'alimentation électrique. Nettoyer l'appareil. (cf. Nettoyage)

NOTE

- Attendre 15 minutes avant de commencer à cuire vos aliments
- Pour de meilleurs résultats, espacez les aliments uniformément sur la plaque chauffante, sans la surcharger.
- · N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en plastique.
- Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime : il faut adapter la température aux produits à cuire pour éviter une consommation trop importante d'énergie.
- Attention à la capacité du bac à graisse : penser à le vider régulièrement (tout débordement à l'intérieur de l'appareil pourrait occasionner des dommages irréparables).